

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 pz) Insalata ricca Grissini Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata alle verdure* Erbette* gratinate Pane Frutta di stagione	Passato di verdura* con farro Bocconcini di tacchino gratinati Patate* al forno Pane Frutta di stagione yogurt	Pasta al pesto Polpettone di lenticchie Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Filetto di merluzzo* gratinato Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro Hamburger* Cavolo cappuccio Pane integrale Frutta di stagione	Vellutata di zucca* con pasta Bocconcini di pollo agli aromi Patate* al forno Pane Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata al prosciutto Tris di verdure* Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Tortino di legumi Broccoli* all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta in crema di broccoli* Formaggio spalmabile Carote julienne Pane Frutta di stagione
3° SETTIMANA	Ravioli di magro alla salvia Filetto di merluzzo* alle erbe Finocchi in insalata/Finocchi*gratinati Pane integrale Frutta di stagione	Pasta al pesto Asiago DOP Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi Arrostato di vitello Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione	Passato di verdure* con orzo Filetto di limanda * Purè di patate Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Frittata al formaggio Cavolfiore* gratinato Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* gratinato Carote* all'olio Pane integrale Frutta di stagione	Polenta Bocconcini di tacchino in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Polpette di legumi Insalata con mais e olive Pane Torta	Crema di patate Primo sale Erbette* all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure* Scaloppine di lonza al limone Finocchi in insalata/Finocchi* gratinati Pane Frutta di stagione

* prodotto surgelato; può contenere prodotto surgelato tra gli ingredienti; prodotto surgelato in base alla stagionalità. NEGLI ALIMENTI O NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

cereali contenenti glutine, frutta a guscio, crostacei, sedano, uova, senape, pesce, semi di sesamo, arachidi, anidride solforosa e solfiti, soia, lupini, latte, molluschi, e loro derivati

Le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.